
Mme BOUGUESSA Titti
Gâteaux
Surprises
drjoezahi.com
Edition
La Plume

Sommaire

Sommaire



Gâteau latif

حلوى لطيف

Ingrédients

- 3 mesures de noix de coco moulus
- 1 mesure de sucre glace
- 1C. à café d'arôme de vanille
- ½ boite de lait concentré et sucré
- 50 gr de margarine

Le glaçage :

- ½ verre de lait
- 500 gr de sucre glace tamisé
- 1C. à café d'arôme de vanille
- Colorant alimentaire blanc
- Colorant alimentaire rouge + arôme de fraise

La décoration :

- Fleurs
- Brillant alimentaire
- Perles argentées

Préparation

1- Dans une terrine, mettre la noix de coco, le sucre glace et l'arôme de vanille puis ajouter le lait concentré et sucré et la margarine, mélanger le tout avec la main afin d'obtenir une pâte malléable.

2- Remplir des moules avec la pâte, laissez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien ferme.

3- Préparer le glaçage : dans un récipient, verser le lait, le sucre glace, la vanille et le colorant alimentaire blanc, remuer à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce que le mélange soit assez épais. Ajouter l'arôme puis le colorant alimentaire rouge peu à peu jusqu'à obtention d'une couleur rose claire.

4- Démouler les gâteaux et trempez-les dans le glaçage puis décorer avec les fleurs, le brillant alimentaire et les perles.

المقادير

- 3 كيلات جوز الهند مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- ½ علبة حليب مركز و محلى
- 50غ مارغرين

الطلاء :

- ½ كاس حليب
- 500غ سكر ناعم مغربل
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- ملون غذائي أبيض
- ملون غذائي أحمر + عطر الفراولة

التزيين :

- أزهار
- جزيئات غذائية لماعة
- كريات فضية

كيفية التحضير

1 – في إناء، ضعي جوز الهند ، السكر الناعم وعطر الفانيليا ثم أضيفي الحليب المركز و المحلى و المارغرين، أخلطي الكلّ باليد للحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2 – إملئي مولات بالعجينة ، أتركيها لتتماسك جيداً.

3 – حضري الطلاء : في وعاء، أفرغي الحليب، السكر الناعم، الفانيليا و الملون الغذائي الأبيض، أخلطي بواسطة الخلاط حتى الحصول على مزيج جد ثقيل. أضيفي العطر ثم الملون الغذائي الأحمر شيئا فشيئا حتى الحصول على لون وردي فاتح.

4 – إنزعي الحلوى من المولات و اغطسيها في الطلاء ثم زيني بالأزهار، الجزيئات الغذائية اللماعة و الكريات .



Surprise au chocolat blanc

مفاجأة بالشكلاطة البيضاء

Ingrédients

La pâte :
- 500 gr de margarine
- 1 verre de sucre glace
- 2 œufs
- 1 C. à soupe de zeste d'orange
- ½ verre à thé de jus de citron
- 1 C. à café d'arôme de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- Farine (SIM)

La farce :
- Une boite de lait concentré et sucré

La décoration :
- 300 gr de chocolat blanc râpé
- 100 gr de chocolat noir râpé

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, bien mélanger la margarine, le sucre, les œufs, la vanille, le zeste d'orange et le jus de citron, mixer après chaque ajout. Incorporer la levure et la farine peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Mettre au frais pendant 45 mn.

2- Foncer des moules avec la pâte et faire cuire au four à 180° pendant 15 mn.

3- Après cuisson, laisser refroidir, puis démouler les gâteaux et remplissez-les avec le caramel (faire cuire la boite de lait concentré et sucré dans une cocotte contenant de l'eau jusqu'à obtention d'un caramel).

4- Tremper dans le chocolat blanc fondu au bain-marie puis décorer avec des traits de chocolat noir.

المقادير

العجينة :
– 500غ مارغرين
– 1 كاس سكر ناعم
– 2 حبات بيض
– 1 ملعقة كبيرة قشور البرتقال
– ½ كاس صغير عصير الليمون
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
– 1 كيس خميرة كيميائية
– فرينة (سيم)

الحشو :
– علبة حليب مركز و محلى

التزيين :
– 300غ شكلاطة بيضاء مبشورة
– 100غ شكلاطة سوداء مبشورة

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في إناء، أخلطي جيداً المارغرين، السكر، البيض، الفانيليا، قشور البرتقال و عصير الليمون، أخلطي بعد كل إضافة. أضيفي الخميرة و الفرينة شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. ضعيها في الثلاجة مدة 45 دقيقة.

2 – أفرشي مولات بالعجينة و اطهيها في فرن 180° مدة 15 دقيقة .

3 – بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم انزعي الحلوى من المولات و املئيها بالكراميل (إطهي علبة الحليب المركز و المحلى في دسيعة تحتوي على ماء حتى الحصول على كراميل).

4 – إغطسيها في الشكلاطة البيضاء الذائبة في حمام مائي ثم زينيها بخطوط من الشكلاطة السوداء.



Chocolat farci

شكلاطة محشية

Ingrédients

- 400 gr de chocolat noir râpé
- 100 gr de crème chantilly fouettée
- Une boite de lait concentré et sucré

La décoration :

- Brillant alimentaire
- Ruban de satin rouge



Préparation

1- Mettre la boite de lait concentré et sucré dans une cocotte contenant de l'eau et laisser sur le feu pendant 45 mn afin d'obtenir le caramel.

2- Faire fondre le chocolat au bain-marie.

3- A l'aide d'un pinceau, étaler les moules en plastique de chocolat et laisser sécher pendant 15 mn.

4- Remplir la moitié du moule avec la crème chantilly et l'autre moitié avec le caramel afin d'obtenir un chocolat avec deux goûts différents puis fermer la base du moule avec du chocolat et laisser sécher environ 2 heures.

5- Démouler doucement le chocolat puis décorer avec le brillant alimentaire et le ruban.

Remarque : pour obtenir du chocolat avec un goût parfait, ajouter une pincée de sel pendant qu'il fond.

المقادير

- 400غ شكلاطة سوداء مبشورة
- 100غ كريمة شانتيي مخفوقة
- 1 علبة حليب مركز و محلى

التزيين:

- جزيئات غذائية لماعة
- حاشية ساتان حمراء

كيفية التحضير

1 – ضعي علبة الحليب المركز و المحلى في دسيعة تحتوي على ماء و اتركيها على النار مدة 45 دقيقة لتتحصلي على كراميل.

2 – ذوبي الشكلاطة في حمام مائي.

3 – بواسطة ريشة، إطلي المولات البلاستيكية بالشكلاطة و اتركيها تجف مدة 15 دقيقة.

4 – إملئي نصف المول بالكريمة شانتيي و النصف الآخر بالكراميل لتتحصلي على شكلاطة بذوقين مختلفين ثم اغلقي قاع المول بالشكلاطة و اتركيها تجف حوالي ساعتين.

5 – إنزعي برفق الشكلاطة من المولات ثم زينيها بالجزيئات الغذائية اللماعة و الحاشية.

ملاحظة : لتتحصلي على شكلاطة بمذاق جيد، أضيفي قرصة ملح أثناء الذوبان.

Boules aux amandes

كريات باللوز

Ingrédients

- 2 mesures de biscuit moulu
- 1 mesure d'amandes moulues
- Confiture d'abricots

La farce :

- Une petite boite de « Halkoum » coupé en dés

La décoration :

- 100 gr d'amandes concassées
- 1 verre de miel

المقادير

– 2 كيلات بسكوي مرحي
– 1 كيلة لوز مرحي
– مربى المشمش

الحشو :

– علبة صغيرة من "الحلقوم" مقطعة إلى قطع

التزيين :

– 100غ لوز مكسّر
– 1 كأس عسل



Préparation

1- Dans une terrine, mélanger le biscuit moulu et les amandes puis ramasser avec la confiture jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

2- Façonner des boules de la grosseur d'une noix, fourrez-les avec un morceau de Hakouma et reformer la boule.

3- Tremper dans le miel puis faire passer dans les amandes.

كيفية التحضير

1 – في إناء، أخلطي البسكوي المرحي و اللوز ثم اجمعي بالمربى حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2 – شكلي كريات بحجم الجوزة. إحشيها بقطعة من الحلقوم و شكلي كرية من جديد.

3 – إغطسيها في العسل ثم مرريها في اللوز.

Ingrédients

La pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de margarine ramollie
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 2 C. à soupe de sucre glace
- 1 C. à café de levure chimique
- Eau de fleurs
- 1C. à café de vanille

La farce :
- 3 mesures de noix de coco
- ½ mesure de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- ½ mesure de margarine
- 1C. à café d'arôme de vanille
- 5 blancs d'œufs

Le sirop :
- 2 verres de sucre glace
- 1 verre d'eau
- ½ verre de jus de citron

La décoration :
- 1 boite de fondant
- 100 gr de chocolat fondu

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure et la vanille, puis ajouter la margarine et bien travailler avec les doigts en ajoutant les jaunes d'œufs. Mouiller délicatement avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Laisser reposer pendant 30 mn dans le réfrigérateur.

2- Foncer la pâte dans un plat et piquez-la puis enfourner à 160° jusqu'à ce qu'elle ait une couleur dorée.

3- Préparer la farce : dans une terrine, mélanger la noix de coco, le sucre, la levure et l'arôme de vanille puis ajouter la margarine, mouiller avec les blancs d'œufs battus en neige jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

4- Verser la farce sur la pâte, remettre au four pendant 15 mn jusqu'à ce qu'elle ait une couleur dorée.

5- Préparer le sirop : dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau et le jus de citron, mettre sur le feu jusqu'à ébullition.

6- A la sortie du four, arroser le gâteau avec le sirop et laisser refroidir pendant 15 mn.

7- Décorer avec le fondant fondu et le chocolat puis découper selon votre goût.

المقادير

العجينة :
– 3 كيلات فرينة (سيم)
– 1 كيلة مارغرين طرية
– 2 صفار بيض
– 1 قرصة ملح
– 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
– 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
– ماء زهر
– 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الحشو :
– 3 كيلات جوز الهند
– ½ كيلة سكر ناعم
– 1 كيس خميرة كيميائية
– ½ كيلة مارغرين
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
– 5 بياض بيض

الشاربات :
– 2 كؤوس سكر ناعم
– 1 كأس ماء
– ½ كأس عصير الليمون

التزيين :
– 1 علبة فوندون
– 100غ شكلاطة ذائبة

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في إناء، أخلطي الفرينة، السكر، الملح، الخميرة و الفانيليا، ثم أضيفي المارغرين و اعجني جيداً بالأصابع مع إضافة صفار البيض. بللي برفق بماء الزهر حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

2 – أفرشي العجينة في صينية واثقبيها ثم اطهيها في فرن 160° حتى تكسب اللون الذهبي.

3 – حضري الحشو : في إناء، أخلطي جوز الهند، السكر، الخميرة و عطر الفانيليا ثم أضيفي المارغرين، بللي ببياض البيض المخفوق كالثلج حتى الحصول على خليط متجانس.

4 – أفرغي الحشو على العجينة، ضعيها مرة أخرى في الفرن مدة 15 دقيقة حتى تكسب اللون الذهبي.

5 – حضري الشاربات : في قدر صغيرة، أخلطي السكر، الماء وعصير الليمون، ضعيها على النار حتى الغليان.

6 – فور إخراجها من الفرن، إسقي الحلوى بالشاربات و اتركيها تبرد مدة 15 دقيقة.

7 – زيني بالفوندون الذائب و الشكلاطة ثم قطعي حسب



Ingrédients

La pâte :

- 250 gr de margarine
- ½ verre de sucre glace
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1C. à soupe de vinaigre
- 1C. à soupe d'huile
- 1C. à soupe de maïzena
- 1C. à café d'arôme de vanille
- Colorant alimentaire rouge

La farce :

- Chocolat à tartiner

La décoration :

- 100 gr de pignons
- 100 gr de chocolat fondu

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine avec le sucre puis ajouter l'œuf, bien mixer. Verser l'huile, le vinaigre puis incorporer la maïzena et la levure, continuer l'opération à l'aide d'un mixeur en ajoutant l'arôme de vanille et un peu de colorant alimentaire puis ajouter la farine peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

2- Foncer des moules avec la pâte puis faire cuire au four à 180° pendant 15 mn.

3- Après cuisson, remplir avec le chocolat et fermer avec une autre pièce de biscuit puis décorer avec du pignon fixé dans le chocolat fondu coloré.

المقادير

العجينة :

– 250غ مارغرين
– ½كأس سكر ناعم
– 1 بيضة
– 1 كيس خميرة كيميائية
– 1 ملعقة كبيرة خل
– 1 ملعقة كبيرة زيت
– 1 ملعقة كبيرة مايزينة
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
– ملون غذائي أحمر

الحشو :

– شكلاطة للطلي

التزيين :

– 100غ حبات صنوبر
– 100غ شكلاطة ذائبة

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في إناء ، اخلطي المارغرين مع السكر ثم أضيفي البيضة. اخلطي جيداً. افرغي الزيت، الخل ثم أضيفي المايزينة و الخميرة، واصلي العملية بواسطة الخلاط مع إضافة عطر الفانيليا و القليل من الملون الغذائي ثم زيدي الفرينة شيئا فشيئاً حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2 – أفرشي مولات بالعجينة ثم اطهيها في فرن 180°C مدة 15 دقيقة .

3 – بعد الطهي ، إملئيها بالشكلاطة و اغلقيها بقطعة أخرى من البسكوي ثم زينيها بحبات الصنوبر مثبتة في الشكلاطة الذائبة الملونة.



Ingrédients

- 1 verre de margarine
- 1 verre de sucre glace
- 1C. à café d'arôme de vanille
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 1 C. à café de levure chimique
- Farine (SIM)

La décoration :

- 1 blanc d'œuf
- 1 verre et demi de pistaches moulues
- Chocolat blanc fondu

Préparation

1- Dans une terrine, mélanger la margarine à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre.

2- Ajouter le sucre puis les jaunes d'œufs et mélanger. Incorporer le sel et la vanille en remuant toujours.

3- Ajouter la levure puis la farine peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

4- Façonner des petites boules puis trempez-les dans le blanc d'œuf et faire passer dans du pistaches.

5- Faire un trou au milieu de chaque boule à l'aide du doigt, faire cuire au four à 180°.

6- Après cuisson, remplir chaque trou avec le chocolat fondu et décorer avec des zigzags puis servir.

المقادير

– 1 كاس مارغرين
– 1 كاس سكر ناعم
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
– 1 قرصة ملح
– 2 صفار بيض
– 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
– فرينة (سيم)

التزيين :

– 1 بياض بيض
– 1 كاس و نصف فستق مرحي
– شكلاطة بيضاء ذائبة

كيفية التحضير

1 – في إناء ، أخلطي المارغرين بواسطة الخلاط حتى الحصول على مزيج أبيض.

2 – أضيفي السكر ثم صفار البيض و اخلطي. زيدي الملح و الفانيليا مع الخلط دائما.

3 – أضيفي الخميرة ثم الفرينة شيئا فشيئاً حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال .

4 – شكلي كريات صغيرة ثم اغطسيها في بياض البيض و مرريها في الفستق.

5 – ضعي ثقبا في وسط كل كرية بواسطة الإصبع، إطهيها في فرن 180°.

6 – بعد الطهي، إملئي كل ثقب بالشكلاطة الذائبة و زينيها بزقزاف ثم قدميها.



Ingrédients

- 250 gr de chocolat blanc râpé
- 1 petite boite de lait concentré et sucré
- 100 gr de crème chantilly
- ½ verre de noix de coco
- 1C. à café d'arôme de vanille
- 1C. à café arôme de fraise + colorant alimentaire rouge

La décoration :

- Nœuds satinés
- Boules argentées
- 50 gr de gelée

Préparation

1- Dans un récipient placé au bain-marie, faire fondre le chocolat, ajouter le lait concentré et sucré puis mélanger.

2- Ajouter la crème chantilly et bien remuer à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

3- Ajouter la noix de coco peu à peu jusqu'à obtention d'un mélange malléable.

4- Diviser en 2 parties dont la première soit blanche et aromatisée de vanille, l'autre colorée en rouge et aromatisée de fraise.

5- Abaisser la pâte blanche dans un plateau rectangulaire de 20 cm de longueur et 10 cm de largeur, puis étaler la pâte colorée en dessus, laisser reposer pendant 1 heure dans le réfrigérateur.

6- Découper en carrés, tracer des lignes et étaler de gelée puis décorer avec les boules argentées et les noeuds satinés.

المقادير

– 250 غ شكلاطة بيضاء مبشورة
– 1 علبة صغيرة حليب مركز و محلى
– 100غ كريمة شانتي
– ½ كاس جوز الهند
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفراولة + ملون غذائي أحمر

التزيين :

– عقد من الساتان
– كريات فضية
– 50غ جيلاتين

كيفية التحضير

1 – في وعاء موضوع على حمام مائي، ذوبي الشكلاطة، أضيفي الحليب المركز و المحلى ثم اخلطي.

2 – أضيفي الكريمة شانتي و اخلطي جيداً بواسطة الخلاط حتى يصبح الخليط متجانسا.

3 – أضيفي جوز الهند شيئا فشيئاً حتى الحصول على خليط سهل الإستعمال.

4 – إقسميها إلى جزئين بحيث يكون الأول أبيض معطر بالفانيليا، و الآخر ملون بالأحمر و معطر بالفراولة.

5 – أبسطي العجينة البيضاء في صينية مستطيلة طولها 20 سم و عرضها 10 سم، ثم ابسطي العجينة الملونة فوقها، أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة ساعة.

6 – قطعي مربعات، خطيها و اطليها بالجيلاتين ثم زينيها بالكريات الفضية و عقد الساتان.



Coffre arc en ciel

Ingrédients

La pâte :
- 500 gr de margarine
- 1 verre de sucre glace
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- Jus et zeste de citron
- 1 sachet de levure chimique
- Farine (SIM)

La farce :
- Une boite de lait concentré et sucré

Le glaçage :
- ½ verre de lait
- 500 gr de sucre glace tamisé
- 1 C. à café d'arôme de vanille
- Colorants alimentaires (blanc, jaune, rouge, vert)

La décoration :
- Brillant alimentaire

Préparation

1- Dans une terrine, mélanger la margarine avec le sucre glace puis ajouter les œufs et le jus de citron.

2- Mixer légèrement puis ajouter la levure et la farine progressivement jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Couvrir avec le film alimentaire et laisser reposer pendant une heure.

3- Foncer des petits moules carrés avec la pâte, enfourner à 160° jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.

4- Faire cuire la boite de lait concentré et sucré dans une cocotte contenant de l'eau jusqu'à obtention d'un caramel.

5- Démouler le biscuit puis remplir l'une avec le caramel et fermer avec une autre pièce de biscuit et ainsi de suite.

6- Préparer le glaçage : (voir page 2) et divisez-le en 4 parties, colorer chacune avec un colorant alimentaire.

7- Remplir une seringue avec le glaçage et mettre des traits de différentes couleurs pour obtenir un glaçage coloré.

كوفر قوس قزح

المقادير

العجينة :
- 500غ مارغرين
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 بيضة كاملة + 1 صفار بيضة
- عصير و قشور الليمون
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة (سيم)

الحشو :
- علبة حليب مركز و محلى

الطلاء :
- ½ كأس حليب
- 500غ سكر ناعم مغربل
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- ملونات غذائية (أبيض، أصفر، أحمر، أخضر)

التزيين :
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1 – في إناء، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم ثم أضيفي البيض و عصير الليمون.

2 – أخلطي برفق ثم أضيفي الخميرة و الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. غطيها بورق غذائي شفاف و اتركيها ترتاح مدة ساعة.

3 – أفرشي مولات صغيرة مربعة بالعجينة، إطهيها في فرن 160° حتى تكسب اللون الذهبي.

4 – إطهي علبة الحليب المركز و المحلى في دسيعة تحتوي على ماء حتى الحصول على كراميل.

5 – إنزعي البسكوي من المولات ثم املئي بالكراميل و اغلقي بقطعة أخرى من البسكوي و هكذا.

6 – حضري الطلاء : (أنظر الصفحة 2) و اقسميه إلى أربعة أجزاء، لوني كل واحد بملون غذائي.

7 – إملئي حقنة بالطلاء و ضعي خطوطا بألوان مختلفة للحصول على طلاء ملون.



Cercles en couleurs à la noix de coco

دوائر ملونة بجوز الهند

Ingrédients

- 3 mesures de noix de coco moulue
- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure de lait en poudre
- 100 gr de margarine
- Colorants alimentaires (jaune, vert, rouge)
- Arôme ananas, menthe, fraise

La décoration :

- Sucre cristallisé

المقادير

- 3 كيلات جوز الهند مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة غبرة الحليب
- 100غ مارغرين
- ملونات غذائية (أصفر، أخضر، أحمر)
- عطر الأناناس، النعناع، الفراولة

التزيين :

- سكر مسحوق

Préparation

1- Dans une terrine, mélanger la noix de coco le lait en poudre et le sucre.

2- Ajouter la margarine ramollie puis mélanger le tout avec les doigts jusqu'à obtention d'un mélange malléable.

3- Diviser le mélange en trois parties puis colorer la 1ère partie en jaune + arôme d'ananas, la 2ème partie en vert + arôme de menthe et la 3ème partie en rouge + arôme de fraise.

4- Façonner 3 boudins puis rassembler sous forme cylindrique et découper en petits cercles de 2 cm d'épaisseur.

5- Enrober les cercles de sucre cristallisé puis servir.

كيفية التحضير

1 – في إناء، أخلطي جوز الهند، غبرة الحليب والسكر.

2 – أضيفي المارغرين الطرية ثم اخلطي الكل بالأصابع حتى الحصول على خليط سهل الإستعمال.

3 – إقسمي الخليط إلى ثلاثة أجزاء ثم لوني الجزء الأول بالأصفر + عطر الأناناس، الجزء الثاني بالأخضر + عطر النعناع و الجزء الثالث بالأحمر + عطر الفراولة.

4 – شكلي ثلاث حرابيش ثم اجمعيها على شكل أسطواني و قطعيها إلى دوائر صغيرة سمكها 2 سم.

5 – رمدي الدوائر في السكر المسحوق ثم قدميها.



Cornes de gazelle à la noix de coco

قرون الغزال بجوز الهند

Ingrédients

- 500 gr de margarine
- ½ verre de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à café d'arôme de noix de coco
- 1 verre de noix de coco
- Zeste d'une orange et d'un citron
- Farine (SIM)

La décoration :

- 250 gr de sucre glace

المقادير

– 500غ مارغرين
– ½كأس سكر ناعم
– 2 بياض بيض
– 1 كيس خميرة كيميائية
– 1 ملعقة صغيرة عطر جوز الهند
– 1 كأس جوز الهند
– قشور ليمونة و برتقالة
– فرينة (سيم)

التزيين :

– 250غ سكر ناعم

Préparation

1- Dans un récipient, battre la margarine et le sucre, ajouter les blancs d'œufs tout en continuant de battre, incorporer le zeste de citron et d'orange, l'arôme et la noix de coco. Ajouter progressivement la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.

2- Façonner la pâte sous forme de croissants et enfourner pendant 15 mn.

3- Après cuisson, laisser bien refroidir puis saupoudrer de sucre glace.

كيفية التحضير

1 – في وعاء، أخفقي المارغرين و السكر، أضيفي بياض البيض مع مواصلة الخفق، أضيفي قشور الليمون و البرتقال، العطر و جوز الهند، زيدي الخميرة و الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة لينة.

2 – شكلي أهلة من العجينة و اطهيها مدة 15 دقيقة.

3 – بعد الطهي، أتركيها تبرد جيداً ثم ذري السكر الناعم.



Ingrédients

La pâte :
- 250 gr de margarine
- 1verre de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 2 C. à soupe de maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 1C. à café de vanille
- Farine (SIM)

La crème :
- 1 verre de margarine fouettée
- ½ verre de sucre glace
- 1 C. à café d'arôme de vanille

La décoration :
- Sucre glace
- Brillant alimentaire rose

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine et le sucre à l'aide d'un batteur, ajouter un jaune d'œuf, remuer puis ajouter l'autre jaune d'œuf, incorporer la maïzena, la vanille et la levure, mélanger légèrement, ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 mn.

2- Abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur puis découper des carrés à l'aide d'un emporte-pièce.

3- Enfourner à 180° pendant 15 mn.

4- Entre-temps, préparer la crème : dans un récipient, mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une crème.

5- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec de la crème puis saupoudrer de sucre glace et décorer avec le brillant alimentaire.

المقادير

العجينة :
- 250غ مارغرين
- 1 كاس سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة (سيم)

الكريمة :
- 1 كاس مارغرين مخفوقة
- ½ كاس سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

التزيين :
- سكر ناعم
- جزيئات غذائية لماعة وردية

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في إناء، أخلطي المارغرين و السكر بواسطة الخلاط، أضيفي صفار بيضة أخلطي ثم أضيفي صفار البيضة الآخر، زيدي المايزينة، الفانيليا و الخميرة، أخلطي برفق، أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة متماسكة. أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

2 – أبسطي العجينة بسمك 2 سم ثم قطعي مربعات بواسطة مول.

3 – إطهيها في فرن 180° مدة 15 دقيقة.

4 – في حين، حضري الكريمة : في وعاء، أخلطي كل المقادير حتى الحصول على كريمة.

5 – بعد الطهي، ألصقي الحلوى مثنى مثنى بالكريمة ثم ذري السكر الناعم و زيني بالجزيئات الغذائية اللماعة.

Ingrédients

La pâte :
- 1 mesure de farine (SIM)
- 1 mesure de noix de coco
- ½ mesure de sucre glace
- 1 C. à café de levure chimique
- 100 gr de margarine
- 2 jaunes d'œufs
- 1 C. à café d'arôme de caramel

Le caramel :
- 60 gr de margarine
- 4 C. à soupe de miel
- 2 petites boites de lait concentré et sucré

La décoration :
- 400 gr de chocolat noir
- Brillant alimentaire

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, tamiser la farine, ajouter la noix de coco et la levure. Faire fondre la margarine avec le sucre et laisser refroidir puis ajoutez-les au mélange et travailler avec les bouts des doigts. Ajouter les jaunes d'œufs et l'arôme, travailler jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

2- Mettre dans un plateau puis enfourner pendant 10 mn.

3- Entre-temps, préparer le caramel : dans une casserole, mélanger la margarine, le miel et le lait puis mettre sur le feu pendant 10 mn jusqu'à ce que le mélange soit blanc.

4- Dès la sortie du four, verser le caramel sur le gâteau et remettre au four à 180° pendant 20 mn.

5- Après cuisson, laisser bien refroidir.

6- Décorer avec le chocolat fondu au bain-marie et avec le brillant alimentaire puis découper au choix.

المقادير

العجينة :
- 1 كيلة فرينة (سيم)
- 1 كيلة جوز الهند
- ½ كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 100غ مارغرين
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة عطر الكراميل

الكراميل :
- 60غ مارغرين
- 4 ملاعق كبيرة عسل
- 2 علب صغيرة حليب مركز و محلى

التزيين :
- 400غ شكلاطة سوداء
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في إناء، غربلي الفرينة، أضيفي جوز الهند و الخميرة. ذوبي المارغرين مع السكر و اتركيها تبرد ثم أضيفيهما للخليط و اعملي بأطراف الأصابع. زيدي صفار البيض و العطر، أخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2 – ضعيها في صينية ثم اطهيها في الفرن مدة 10 دقائق.

3 – في حين، حضري الكراميل : في قدر صغيرة، أخلطي المارغرين، العسل و الحليب ثم ضعيها على النار مدة 10 دقائق حتى يصبح الخليط أبيضاً.

4 – فور إخراجها من الفرن، أفرغي الكراميل على الحلوى و ضعيها مرة أخرى في فرن 180° مدة 20 دقيقة.

5 – بعد الطهي ، أتركيها تبرد جيداً.

6 – زيني بالشكلاطة الذائبة في حمام مائي و بالجزئيات الغذائية اللماعة ثم قطعيها حسب اختيارك.



El margoum

المرقوم

Ingrédients

La pâte :

- 500 gr de margarine
- 1 verre de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à soupe de cacao
- 1 œuf
- Farine (SIM)

La farce :

- 1 boite de lait concentré et sucré
- 35 noisettes grillées

La décoration :

- Chocolat fondu

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, l'oeuf et le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter le cacao et la levure puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

2- Foncer des petits moules carrés avec la pâte puis enfourner.

3- Après cuisson, démouler et laisser refroidir.

4- Faire cuire le lait concentré et sucré dans une cocotte contenant de l'eau jusqu'à obtention d'un caramel.

5- Farcir les gâteaux avec le caramel et une noisette puis couvrir avec une autre pièce de biscuit.

6- Décorer avec le chocolat fondu au bain-marie (voir photo).

المقادير

العجينة :

– 500غ مارغرين
– 1 كاس سكر ناعم
– 1 كيس خميرة كيميائية
– 1 ملعقة كبيرة كاكاو
– 1 بيضة
– فرينة (سيم)

الحشو :

– 1 علبة حليب مركز و محلى
– 35 حبة بندق محمصة

التزيين:

– شكلاطة ذائبة

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في إناء، أخلطي المارغرين، البيضة و السكر الناعم حتى الحصول على مزيج كالكريمة. أضيفي الكاكاو و الخميرة ثم زيدي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2 – أفرشي مولات صغيرة مربعة بالعجينة ثم اطهيها.

3 – بعد الطهي، إنزعيها من المولات و اتركيها تبرد.

4 – إطهي الحليب المركز و المحلى في دسيعة تحتوي على الماء حتى الحصول على كراميل.

5 – إحشي الحلوى بالكراميل و حبة بندق ثم غطي بقطعة أخرى من البسكوي.

6 – زيني بالشكلاطة الذائبة في حمام مائي (أنظر الصورة).



Gâteaux katifa

Ingrédients

La pâte

- 500 gr de margarine
- 1verre de sucre glace
- 1 verre d'huile
- ½ verre de maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à café de vanille
- Farine (SIM)

La farce :

- 500 gr de margarine ramollie
- ½ verre de sucre glace
- ½ verre de miel

La décoration :

- 1 mesure de noix de coco grillée
- 2 C. à soupe de cacao tamisé
- ½ mesure de sucre cristallisé
- Une boite de confiture + eau de fleurs

Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre, ajouter l'huile et la vanille tout en continuant de remuer. Incorporer la maïzena et la levure puis ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer pendant 15 mn.

2- A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

3- Mettre dans un plateau puis enfourner jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.

4- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre puis ajouter le miel jusqu'à obtention d'une crème blanche.

5- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec la crème (la farce) préalablement préparée

6- Tremper dans la confiture mélangée avec l'eau de fleurs puis saupoudrer de mélange (noix de coco + cacao + sucre).

حلوى القطيفة

المقادير

العجينة :

– 500غ مارغرين
– 1 كأس سكر ناعم
– 1 كأس زيت
– ½كأس مايزينة
– 1 كيس خميرة كيميائية
– 1 ملعقة صغيرة فانيليا
– فرينة (سيم)

الحشو:

– 500غ مارغرين طرية
– ½كأس سكر ناعم
– ½كأس عسل

التزيين :

– 1 كيلة جوز الهند محمص
– 2 ملاعق كبيرة كاكاو مغربل
– ½ كيلة سكر مسحوق
– 1 علبة مربى + ماء زهر

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في وعاء، أخلطي المارغرين و السكر، أضيفي الزيت و الفانيليا مع مواصلة الخلط. زيدي المايزينة و الخميرة ثم أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة ملساء. غطيها و اتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.

2 – بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 5 مم، قطعي دوائر بواسطة مول.

3 – ضعيها في صينية ثم اطهيها حتى تصبح الحلوى ذهبية اللون.

4 – حضري الحشو : في وعاء، أخلطي المارغرين و السكر ثم أضيفي العسل حتى تصبح الكريمة بيضاء اللون.

5 – بعد الطهي، ألصقي الحلوى مثنى مثنى بالكريمة (الحشو) التي حضرتيها من قبل.

6 – إغطسيها في المربى الممزوج بماء الزهر ثم ذري خليط (جوز الهند + كاكاو + السكر).



Boules à la noix de cajou

كريات بجوز البلاذر

Ingrédients

- 1 boite de lait concentré et sucré
- 200 gr de noix de coco
- 200 gr de chocolat noir
- 100 gr de noix de cajou moulues en poudre



Préparation

1- Faire cuire la boite de lait concentré et sucré dans une cocotte contentant de l'eau pendant 45 mn.
2- Mettre dans le congélateur pendant une nuit jusqu'à obtention d'un caramel.
3- Façonner des boules moyennes puis faire passer dans la noix de coco.
4- A l'aide d'une passoire, saupoudrer de poudre de noix de cajou.
5- Décorer avec des traits de chocolat et servir

المقادير

– 1 علبة حليب مركز و محلى
– 200غ جوز الهند
– 200غ شكلاطة سوداء
– 100غ جوز البلاذر مرحي غبرة

كيفية التحضير

1 – إطهي علبة الحليب المركز و المحلى في دسيعة تحتوي على الماء مدة 45 دقيقة .
2 – ضعيها في المجمد مدة ليلة كاملة حتى الحصول على كراميل.
3 – شكلي كريات متوسطة الحجم ثم مرريها في جوز الهند.
4 – بواسطة مصفاة، ذري غبرة جوز البلاذر.
5 – زينيها بخطوط من الشكلاطة و قدميها.

Ingrédients

- ½ kg de fromage
- 200 gr de chocolat blanc râpé et fondu
- 250 gr d'abricots coupés en dés
- 4 C. à soupe de sucre cristallisé
- Jus d'un citron
- 1 C. à café de zeste d'orange
- 1 C. à café de zeste de citron
- 180 gr de poudre de crème chantilly
- 1 C. à café d'arôme d'abricots

La décoration :

- 1 verre de noix de coco bien grillée
- ½ verre de chocolat blanc râpé

Préparation

1- Préparer le fromage dessalé : dans un récipient, mettre le fromage, remplir avec l'eau et laisser pendant 7 à 8 heures en changeant l'eau chaque 1 heure jusqu'à ce que le fromage soit complètement dessalé, égouttez-le bien.

2- Préparer la marmelade d'abricots :

a- Dans un récipient, mettre les abricots et couvrir avec l'eau bouillie, après 15 mn, ils se gonflent.

b- Dans une casserole, mettre les abricots, le jus de citron, le sucre et le zeste de citron et d'orange, mettre sur feu doux de 10 à 15 mn en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre, retirer du feu et laisser refroidir.

3- Préparer la crème au fromage :

a- Dans une terrine, mettre le fromage dessalé, fouetter à l'aide d'un batteur pendant 3 mn, ajouter la poudre de crème chantilly, battre pendant 6 mn jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

b- Ajouter le mélange d'abricots, l'arôme et le chocolat fondu et refroidi (sans addition). Laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 3 heures jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme.

4- Façonner des boules de la grosseur d'une noix, faire passer dans le mélange (noix de coco + chocolat) et réserver au frais avant de servir.

حلوى بالجبن و المشمش

المقادير

- ½ كغ جبن
- 200غ شكلاطة بيضاء مبشورة و ذائبة
- 250غ مشمش مقطع إلى قطع
- 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- عصير ليمونة
- 1 ملعقة صغيرة قشور البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 180غ غبرة الكريمة شانتيي
- 1 ملعقة صغيرة عطر المشمش

التزيين :

- 1 كاس جوز الهند محمص جيداً
- ½ كاس شكلاطة بيضاء مبشورة

كيفية التحضير

1 – حضري الجبن منزوع الملح : في وعاء، ضعي الجبن، إملئي بالماء و اتركيه مدة 7 إلى 8 ساعات مع تغيير الماء كل ساعة حتى يصبح الجبن منزوع الملح كليا، قطريه جيداً.

2 – حضري صلصة المشمش :

أ– في وعاء ، ضعي المشمش ثم غطيه بماء مغلي، بعد 15 دقيقة، ينتفخ.

ب – في قدر صغيرة، ضعي المشمش، عصير الليمون، السكر و قشور البرتقال و الليمون، ضعيها على نار هادئة مدة 10 إلى 15 دقيقة مع الخلط حتى يذوب السكر كلية، إنزعيها عن النار و اتركيها تبرد.

3 – حضري الكريمة بالجبن :

أ– في إناء ، ضعي الجبن منزوع الملح، أخفقي بواسطة الخلاط مدة 3 دقائق، أضيفي غبرة الكريمة شانتيي ، أخفقي مدة 6 دقائق حتى الحصول على خليط كالكريمة.

ب – أضيفي خليط المشمش، العطر و الشكلاطة الذائبة و الباردة (دون أي إضافة). أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 3 ساعات حتى يصبح الخليط متماسكا جيداً.

4 – شكلي كريات بحجم الجوزة، مرريها في خليط (جوز الهند + شكلاطة) و احتفظي بها في مكان بارد قبل التقديم.



Ingrédients

La 1ère couche :
- 1 verre de margarine fondue
- 1 verre et demi de biscuit moulu
- 1 C. à café d'arôme de vanille

La 2ème couche :
- 250 de fromage
- 1verre de sucre glace
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- Zeste d'une orange
- 1 C. à café d'arôme de vanille
- 2 C. à soupe de farine (SIM)

La 3ème couche :
- 1 verre de pistaches concassées
- ½ verre de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 1 C. à café d'arôme de vanille
- 2 C. à soupe de farine (SIM)

المقادير

الطبقة الأولى :
– 1 كأس مارغرين ذائبة
– 1 كأس ونصف بسكوي مرحي
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

الطبقة الثانية :
– 250غ جبن
– 1 كأس سكر ناعم
– 1 بيضة كاملة + 1 صفار بيضة
– قشور برتقالة
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
– 2 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)

الطبقة الثالثة:
– 1 كأس فستق مكسّر
– ½كأس سكر ناعم
– 1 صفار بيضة
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
– 2 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)

Préparation

1- Préparer la 1ère couche : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients. Mettre des caissettes en papier dans des moules de dziriettes, disposer une cuillère à café du mélange et bien presser.

2- Préparer la 2ème couche : dessaler le fromage (voir page 38), mettez-le dans une terrine, incorporer le sucre glace et bien mélanger, puis ajouter les autres ingrédients, remuer jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

3- A l'aide d'une poche à douille, mettre la 2ème couche sur la première.

4- Préparer la 3ème couche : dans un récipient, mélanger le jaune d'œuf, le sucre glace et l'arôme de vanille puis ajouter les pistaches et la farine pour obtenir un mélange souple. Mettre un peu de ce dernier sur chaque gâteau.

5- Enfourner à 180° pendant 24 mn.

6- Après cuisson, laisser refroidir puis servir.

كيفية التحضير

1 – حضري الطبقة الأولى : في وعاء، أخلطي كل المقادير. ضعي حاويات ورقية في مولات الدزيريات، ضعي ملعقة صغيرة من الخليط و اضغطي جيداً.

2 – حضري الطبقة الثانية : إنزعي الملح من الجبن (أنظر الصفحة 38) ضعيه في إناء، أضيفي السكر الناعم و اخلطي جيداً ثم أضيفي المقادير الأخرى، أخلطي حتى الحصول على خليط كالكريمة.

3 – بواسطة لابوش آدوي، ضعي الطبقة الثانية على الأولى.

4 – حضري الطبقة الثالثة : في وعاء، أخلطي صفار البيضة، السكر الناعم و عطر الفانيليا ثم أضيفي الفستق و الفرينة لتتحصلي على خليط لين. ضعي القليل من هذا الأخير على كل حبة حلوى.

5 – إطهيها في فرن 180° مدة 24 دقيقة.

6 – بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم قدميها.



Ingrédients

- 400 gr de chocolat à tartiner
- 40 gr de beurre
- 200 gr de crème chantilly
- 1 verre à thé de lait froid
- 100 gr de cacao tamisé

المقادير

– 400غ شكلاطة للطلي
– 40غ زبدة
– 200غ كريمة شانتيي
– 1 كأس صغير حليب بارد
– 100غ كاكاو مغربل



Préparation

1- Dans un récipient placé au bain-marie, faire fondre le chocolat à tartiner et le beurre.
2- Hors du feu et à l'aide d'un batteur, ajouter la crème chantilly, bien mélanger en versant progressivement le lait jusqu'à obtention d'un mélange lisse et ferme.
3- Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
4- Façonner des boules de la grosseur d'une noix puis faire passer dans le cacao.

كيفية التحضير

1 – في وعاء موضوع في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة للطلي و الزبدة.
2 – بعيداً عن النار و بواسطة الخلاط، أضيفي كريمة شانتيي، أخلطي جيداً مع إفراغ الحليب تدريجيا حتى الحصول على خليط أملس و متماسك.
3 – ضعيه في الثلاجة مدة ساعتين.
4 – شكلي كريات بحجم الجوزة ثم مرريها في الكاكاو.

Ingrédients

- 1 boite moyenne de crème fraiche
- 1 pincée de sel
- 100 gr de chocolat à tartiner
- 200 gr de chocolat noir
- 20 gr de beurre

La décoration :

- 200 gr de chocolat
- 50 gr de pignons

Préparation

1- Dans une casserole, faire bouillir la crème fraiche sur feu doux en ajoutant le sel, le chocolat noir et le beurre.

2- Battre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés, éteindre le feu puis ajouter le chocolat à tartiner, mélanger un peu, laisser refroidir puis battre à l'aide d'un batteur pendant 2 mn jusqu'à obtention d'un mélange souple, mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

3- Façonner des boules de la grosseur d'une noix et tremper dans le chocolat fondu au bain-marie puis décorer avec les pignons et des traits en chocolat.

المقادير

– 1 علبة متوسطة كريمة طازجة
– 1 قرصة ملح
– 100غ شكلاطة للطلي
– 200غ شكلاطة سوداء
– 20غ زبدة

التزيين :

– 200غ شكلاطة
– 50غ حبات صنوبر (زقوقو)

كيفية التحضير

1 – في قدر صغيرة ، غلي الكريمة الطازجة على نار هادئة مع إضافة الملح، الشكلاطة السوداء و الزبدة.

2 – أخفقي حتى تمتزج كل المقادير، أطفئي النار ثم أضيفي الشكلاطة للطلي، أخلطي قليلا، أتركيها تبرد ثم أخفقي بواسطة الخلاط مدة دقيقتين حتى الحصول على خليط لين ، ضعيه في الثلاجة مدة ساعة.

3 – شكلي كريات بحجم الجوزة و اغطسيها في الشكلاطة الذائبة في حمام مائي ثم زينيها بحبات الصنوبر و بخطوط من الشكلاطة.



Ingrédients

- 200 gr de chocolat noir râpé
- 1 pincée de sel

La farce :

- 200 gr de chocolat à tartiner
- 100 gr de crème chantilly (en poudre)
- 100 gr de chocolat noir
- 1 verre à thé de lait froid

La décoration :

- Ruban satiné
- Brillant alimentaire

Préparation

1- Dans un récipient placé au bain-marie, faire fondre le chocolat en ajoutant le sel, bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit lisse.

2- A l'aide d'un pinceau, bien étaler des caissettes en aluminium et des moules (en plastique sous forme de demi sphère) avec le chocolat fondu, répéter l'opération et laisser sécher pendant 15 mn, retirer les caissettes et les moules du chocolat.

3- Préparer la farce : faire fondre le chocolat noir et le chocolat à tartiner au bain-marie, éteindre le feu, ajouter la poudre de crème chantilly puis bien malaxer en ajoutant le lait peu à peu jusqu'à obtention d'un mélange homogène, laisser reposer pendant 15 mn au réfrigérateur puis façonner des boules.

4- Remplir chaque demi sphère de chocolat avec une boule de farce et fermer par un autre demi sphère, puis fixer à l'aide du chocolat fondu dans les caissettes de chocolat.

5- Décorer avec les rubans satinés puis saupoudrer de brillant alimentaire.

المقادير

- 200غ شكلاطة سوداء مبشورة
- 1 قرصة ملح

الحشو :

- 200غ شكلاطة للطلي
- 100غ كريمة شانتيي (غبرة)
- 100غ شكلاطة سوداء
- 1 كأس صغير حليب بارد

التزيين :

- حاشية ساتان
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1 – في وعاء موضوع على حمام مائي، ذوبي الشكلاطة مع إضافة الملح، أخلطي جيداً حتى تصبح ملساء.

2 – بواسطة ريشة، إطلي جيداً حاويات الألمنيوم و مولات (من البلاستيك على شكل نصف دائرة) بالشكلاطة الذائبة، كرري العملية و اتركيها تجف مدة 15 دقيقة، إنزعي الحاويات و المولات عن الشكلاطة.

3 – حضري الحشو : ذوبي الشكلاطة السوداء و الشكلاطة للطلي في حمام مائي، أطفئي النار، أضيفي غبرة الكريمة شانتيي ثم اخلطي مع إضافة الحليب شيئا فشيئاً حتى الحصول على خليط متجانس، أتركيه يرتاح مدة 15 دقيقة في الثلاجة ثم شكلي كريات.

4 – إملئي كل نصف دائرة من الشكلاطة بكرية من الحشو و اغلقي بنصف دائرة أخرى، ثم ألصقيها بالشكلاطة الذائبة في حاويات الشكلاطة.

5 – زينيها بحاشية الساتان و ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.



Tartelettes au fromage en trois couleurs

تارتة بالجبن بثلاثة ألوان

Ingrédients

Le biscuit :

- 125 gr de biscuits émiettés
- ½ verre de noix de coco grillée
- ½ C. à café de cannelle
- 70 gr de beurre fondu

La crème :

- 350 gr de fromage dessalé (voir page 38)
- 70 gr de crème chantilly en poudre
- 4 C. à soupe de gelée fondu
- 60 gr de chocolat noir fondu
- 1 verre de crème chantilly battue
- 125 ml de lait froid
- ½ verre de sucre cristallisé
- 60 gr de chocolat blanc fondu
- 60 gr de chocolat au lait
- 2 C. à soupe de jus de citron

Préparation

1- Préparer le biscuit : dans une terrine, mélanger le biscuit, la noix de coco, la cannelle et le beurre, bien mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2- Abaissez-le dans des moules spéciales et bien appuyer pour qu'il soit bien ferme. Mettre au four à 180° pendant 5 mn. Après cuisson, laisser refroidir dans les moules.
3- Préparer la crème : dans un récipient, mettre le fromage dessalé, le sucre et la crème chantilly battue, bien battre. Ajouter la crème chantilly en poudre et battre encore. Verser le lait, battre et enfin ajouter le jus de citron tout en continuant de battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène et crémeux.
4- Diviser le mélange en trois parties égales, puis ajouter à chaque partie une sorte de chocolat fondu (cités dans les ingrédients).
5- Partager également la gelée sur chaque partie puis bien mélanger.
6- A l'aide d'une poche à douille, mettre dans chaque moule de biscuit une couche de crème blanche puis une couche de crème au chocolat au lait et enfin une couche de crème au chocolat noir.
7- Mettre les moules au réfrigérateur pendant 3 heures puis démouler délicatement les tartes et décorer

المقادير

البسكوي :

– 125غ بسكوي مفتت
– ½كأس جوز الهند محمص
– ½ملعقة صغيرة قرفة
– 70غ زبدة ذائبة

الكريمة :

– 350غ جبن منزوع الملح (انظر الصفحة 38)
– 70غ كريمة شانتيي غبرة
– 4 ملاعق كبيرة جيلاتين ذائبة
– 60غ شكلاطة سوداء ذائبة
– 1 كأس كريمة شانتيي مخفوقة
– 125مل حليب بارد
– ½كاس سكر مسحوق
– 60 شكلاطة بيضاء ذائبة
– 60غ شكلاطة بالحليب
– 2 ملاعق كبيرة عصير الليمون

كيفية التحضير

1 – حضري البسكوي : في إناء، أخلطي البسكوي، جوز الهند، القرفة و الزبدة، أمزجي جيداً حتى الحصول على خليط متجانس.
2 – أبسطيه في مولات خاصة و اضغطي جيداً حتى يتماسك جيداً. ضعيه في فرن 180° مدة 5 دقائق. بعد الطهي، أتركيه يبرد في المولات.
3 – حضري الكريمة : في وعاء، ضعي الجبن منزوع الملح، السكر و الكريمة شانتيي المخفوقة، أخفقي جيداً. أضيفي الكريمة شانتيي غبرة و اخفقي أيضا. أفرغي الحليب، أخفقي و في الأخير، أضيفي عصير الليمون مع مواصلة الخفق حتى الحصول على خليط، كالكريمة متجانس.
4 – إقسمي الخليط إلى ثلاثة أجزاء متساوية، ثم أضيفي لكل جزء نوعاً من الشكلاطة الذائبة (مذكورة في المقادير).
5 – وزعي الجيلاتين بالتساوي على كل جزء ثم اخلطي جيداً.
6 – بواسطة لابوش آدوي، ضعي في كل مول بسكوي، طبقة من الكريمة البيضاء ثم طبقة من الكريمة بالشكلاطة بالحليب و في الأخير طبقة من الكريمة بالشكلاطة السوداء.
7 – ضعي المولات في الثلاجة مدة 3 ساعات ثم انزعي التارتات من المولات بعناية وزيني بالكريمة



Ingrédients

Le biscuit :

- 250 gr de biscuit
- 150 gr de beurre
- ½ C. à café de cannelle

La crème :

- 500 gr de fromage
- 180 gr de crème chantilly en poudre
- ½ verre de lait concentré et sucré
- Jus d'un citron
- ½ verre de sucre cristallisé

La décoration :

- Cerises et abricots secs

Préparation

1- Préparer le biscuit : dans un récipient, mélanger le biscuit, la cannelle et le beurre, bien remuer.

2- Disposer un peu de ce mélange dans des petits moules et presser à l'aide d'une cuillère. Enfourner à 180° pendant 5 mn.

3- Préparer la crème :

a- Préparer le formage dessalé (voir page 38).

b- Dans un récipient, mélanger le formage dessalé, le sucre et la crème chantilly en poudre, ajouter le lait concentré et sucré en remuant toujours. En dernier, ajouter le jus de citron et continuer à mélanger jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

4- A l'aide d'une poche à douille, mettre un peu de crème dans chaque moule puis décorer avec des morceaux de cerise et d'abricot.

المقادير

البسكوي :

- 250غ بسكوي
- 150غ زبدة
- ½ملعقة صغيرة قرفة

الكريمة :

- 500غ جبن
- 180غ كريمة شانتي غبرة
- ½كاس حليب مركز و محلى
- عصير ليمونة
- ½كاس سكر مسحوق

التزيين :

- كرز و مشمش جاف

كيفية التحضير

1 – حضري البسكوي : في وعاء، أخلطي جيداً البسكوي، القرفة و الزبدة.

2 – ضعي قليلا من هذا الخليط في مولات صغيرة و اضغطي بواسطة ملعقة. إطهيها في فرن 180° مدة 5 دقائق.

3 – حضري الكريمة :

أ – حضري الجبن منزوع الملح (أنظر الصفحة 38).

ب – في وعاء، أخلطي الجبن منزوع الملح، السكر و الكريمة شانتي غبرة، أضيفي الحليب المركز و المحلى مع الخلط دائما. في الأخير، أضيفي عصير الليمون و واصلي الخلط حتى الحصول على خليط كالكريمة.

4 – بواسطة لابوش آدوي، ضعي قليلا من الكريمة في كل مول ثم زيني بقطع من الكرز و المشمش.



Caissettes de chocolat avec la crème au fromage

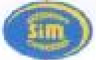
حاويات الشكلاطة بكريمة الجبن

Ingrédients

- 400 gr de chocolat blanc

La crème :

- 200 gr de fromage dessalé (voir page 38)
- 70 gr de crème chantilly en poudre
- 4 C. à soupe de gélatine



Préparation

1- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie, laisser un peu refroidir.

2- Verser une C. à café de chocolat fondu dans chaque caissette en papier aluminium.

3- Etaler les côtés et le fond des caissettes à l'aide d'un pinceau.

4- Disposez-les à l'envers sur une grille et laisser durcir.

5- Retirer délicatement les caissettes en papier pour obtenir des caissettes de chocolat.

6- Préparer la crème au fromage : battre le fromage pendant 5 mn jusqu'à ce qu'il devient lisse. Ajouter la crème chantilly en poudre et battre pendant 2 mn. ajouter la gélatine et battre encore pendant 1 mn. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

7- A laide d'une poche à douille, remplir les caissettes de chocolat avec la crème et décorer au choix.

المقادير

– 400غ شكلاطة بيضاء

الكريمة :

– 200غ جبن منزوع الملح (أنظر الصفحة 38)

– 70غ كريمة شانتيي غبرة

– 4 ملاعق كبيرة جيلاتين

كيفية التحضير

1 – ذوبي الشكلاطة البيضاء في حمام مائي، اتركيها تبرد قليلا.

2 – أفرغي ملعقة صغيرة من الشكلاطة البيضاء في كل حاوية من ورق الألمنيوم.

3 – إدهني جوانب الحاويات و قاعها بواسطة ريشة.

4 – إقلبيها على مشبك و اتركيها تتصلب.

5 – إنزعي بعناية الحاويات الورقية للحصول على حاويات من الشكلاطة.

6 – حضري الكريمة بالجبن : أخفقي الجبن مدة 5 دقائق حتى يصبح أملس. أضيفي الكريمة شانتيي غبرة و اخفقي مدة دقيقتين، أضيفي الجيلاتين و اخفقي أيضا مدة دقيقة ضعيها في الثلاجة مدة ساعة.

7 – بواسطة لابوش آدوي ، إملئي حاويات الشكلاطة بالكريمة و زيني حسب اختيارك.

Ingrédients

La pâte :
- 500 gr de margarine
- 6 C. à soupe de miel
- 4 C. à soupe de cacao
- 1C. à café de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- Farine (SIM)

La farce :
- 500 gr de confiture

La décoration :
- Fondant
- Vermicelle de chocolat
- Colorant alimentaire bleu
- Brillant alimentaire

Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient, bien mélanger la margarine à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre. Ajouter le miel, le cacao tamisé, la levure et la vanille en remuant toujours. Incorporer la farine peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte malléable, laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 1 heure.

2- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur, puis à l'aide d'un emporte-pièce, découper des rectangles de 7 cm de longueur et 3 cm de largeur.

3- Enfourner à 180° pendant 15 mn.

4- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec de la confiture.

5- Bien malaxer le fondant manuellement puis étalez-le sur un plan de travail saupoudré de sucre glace à une épaisseur de 2 mm, découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre.

6- Couvrir chaque pièce de gâteau avec un cercle de fondant, étaler les côtés de confiture puis enrober de vermicelle de chocolat.

7- Saupoudrer d'une petite quantité de colorant alimentaire et de brillant alimentaire.

المقادير

العجينة :
- 500غ مارغرين
- 6 ملاعق كبيرة عسل
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة (سيم)

الحشو :
- 500غ مربى

التزيين :
- فوندون
- فتائل الشكلاطة
- ملون غذائي أزرق
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي جيداً المارغرين بواسطة خلاط حتى الحصول على خليط أبيض. أضيفي العسل، الكاكاو المغربل، الخميرة و الفانيليا مع الخلط دائما. أضيفي الفرينة شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال، اتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 1 ساعة.

2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 1 سم، ثم بواسطة مول، قطعي مستطيلات طولها 7 سم و عرضها 3 سم.

3- إطهيها في فرن 180° مدة 15 دقيقة.

4- بعد الطهي، ألصقي الحلوى مثنى مثنى بالمربى.

5- إعجني جيداً الفوندون باليد ثم ابسطيه على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم بسمك 2 مم، قطعي دوائر بواسطة مول قطره 7 سم.

6- غطي كل حبة حلوى بدائرة من الفوندون، إطلي الجوانب بالمربى ثم رمديها في فتائل الشكلاطة.

7- ذري كمية قليلة من الملون الغذائي و الجزيئات الغذائية اللماعة.



Ingrédients

- 500 gr de chocolat blanc râpé
- 1 boite de lait concentré et sucré
- 100 gr de crème chantilly
- 100 gr de crème chantilly en poudre
- 250 gr de noix de coco

La décoration :

- Noix de coco
- 100 gr de chocolat blanc fondu

المقادير

– 500غ شكلاطة بيضاء مبشورة
– 1 علبة حليب مركز و محلى
– 100غ كريمة شانتيي
– 100غ غبرة الكريمة شانتيي
– 250غ جوز الهند

التزيين:

– جوز الهند
– 100غ شكلاطة بيضاء ذائبة

Préparation

1- Dans un récipient placé au bain-marie, faire fondre le chocolat blanc râpé, ajouter le lait concentré et sucré et remuer légèrement.

2- Retirer du feu et ajouter la crème chantilly légèrement fouettée et la poudre de crème chantilly, remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

3- Ajouter la noix de coco et laisser le tout reposer une heure au réfrigérateur.

4- Façonner des boules de la grosseur d'une noix puis tremper dans le chocolat fondu et faire passer dans la noix de coco.

كيفية التحضير

1 – في وعاء موضوع على حمام مائي، ذوبي الشكلاطة البيضاء المبشورة، أضيفي الحليب المركز و المحلى واخلطي برفق.

2 – إنزعيها عن النار و أضيفي الكريمة شانتيي المخفوقة قليلاً و غبرة الكريمة شانتيي، أخلطي حتى الحصول على مزيج متجانس.

3 – أضيفي جوز الهند و اتركي الكل يرتاح في الثلاجة مدة ساعة.

4 – شكلي كريات بحجم الجوزة ثم اغطسيها في الشكلاطة الذائبة و مرريها في جوز الهند.



Baklawa économique

Ingrédients

La pâte :
- 1 kg de farine tamisée (SIM)
- 250 gr de margarine
- 1 pincée de sel
- 2 C. à café de vanille
- 1 verre d'huile
- 2 C. à café d'arôme de fleurs
- Eau de fleurs (selon le besoin)

La farce :
- 3 mesures de cacahouètes grillées et moulues
- 1 bol de chapelure
- 1 mesure de sucre glace
- 2 C. à soupe de margarine fondue
- 2 C. à café d'arôme d'amandes douces
- 2 C. à café d'arôme de fleurs
- 2 C. à café de vanille

Le miel :
- 1 kg de sucre
- 1,5 L d'eau
- 1 bâtonnet de cannelle
- 5 clous de girofle

La décoration :
- Amandes
- Brillant alimentaire

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients puis mouiller avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Laisser reposer pendant 1 heure.

2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients puis mouiller avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'un mélange ferme.

3- Sur un plan de travail, abaisser la pâte au rouleau puis faire passer à la machine au n° 1, 2, 5 et n° 8.

4- Dans un plateau beurré, superposer 4 couches de pâte en badigeonnant chaque couche de margarine fondue, mettre la farce puis superposer 3 couches de pâte en suivant les mêmes démarches.

5- Couper selon votre choix et piquer une amande au milieu.

6- Enfourner à 160º pendant 30 mn.

7- Entre-temps, préparer le miel : dans une casserole, mélanger tous les ingrédients, ajouter un citron, mettre sur le feu et laisser bouillir jusqu'à ce que le mélange devienne miel.

8- Après cuisson, arroser de miel et laisser reposer pendant une nuit puis saupoudrer de brillant alimentaire.

بقلاوة إقتصادية

المقادير

العجينة :
– 1كغ فرينة مغربلة (سيم)
– 250غ مارغرين
– 1 قرصة ملح
– 2 ملاعق صغيرة فانيليا
– 1 كأس زيت
– 2 ملاعق صغيرة عطر الزهر
– ماء زهر (حسب الحاجة)

الحشو :
– 3 كيلات كاوكاو محمص و مرحي
– 1 طاس خبز يابس مرحي
– 1 كيلة سكر ناعم
– 2 ملاعق كبيرة مارغرين ذائبة
– 2 ملاعق صغيرة عطر اللوز الحلو
– 2 ملاعق صغيرة عطر الزهر
– 2 ملاعق صغيرة فانيليا

العسل :
– 1كغ سكر
– 1.5 لتر ماء
– 1 عود قرفة
– 5 حبات قرنفل

التزيين :
– لوز
– جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في إناء، أخلطي كل المقادير ثم بللي بماء الزهر حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. أتركيها ترتاح مدة 1 ساعة.

2 – حضري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير ثم بللي بماء الزهر حتى الحصول على خليط متماسك.

3 – على طاولة عمل، أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 1 ، 2 ، 5 و رقم 8.

4 – في صينية مدهونة بالزبدة ، ضعي أربع طبقات من العجينة فوق بعضها مع طلي كل طبقة بالمارغرين الذائبة، ضعي الحشو ثم 3 طبقات من العجينة فوق بعضها متبعين نفس الخطوات.

5 – قطعي حسب اختيارك و اغرزي حبة لوز في الوسط.

6 – إطهيها في فرن 160° مدة 30 دقيقة.

7 – في حين، حضري العسل : في قدر صغيرة، أخلطي كل المقادير، أضيفي ليمونة ، ضعيها على النار و اتركيها تغلي حتى يصبح الخليط عسلا.

8 – بعد الطهي، إسقي بالعسل و اتركيها ترتاح مدة ليلة ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.



Ingrédients

La pâte :

- 125 gr de margarine
- ½ verre de sucre glace
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 1C. à café d'arôme de vanille
- 1 C. à café de levure chimique
- ½ verre de cacahuètes grillées moulues et non émondées
- Farine (SIM)

La décoration :

- Blanc d'œuf
- ½ verre de sucre cristallisé + 4 sachets de la vanille

المقادير

العجينة :

– 125غ مارغرين
– ½ كأس سكر ناعم
– 1 بيضة كاملة + 1 صفار بيضة
– 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
– 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
– ½ كاس كاوكاو محمص، مرحي و غير مقشر
– فرينة (سيم)

التزيين :

– بياض بيض
– ½ كاس سكر مسحوق + 4 اكياس فانيليا

Préparation

1- Dans une terrine, bien mélanger la margarine et le sucre, ajouter l'œuf entier, le jaune d'œuf et la vanille, remuer encore puis incorporer les cacahuètes et la levure. Ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

2- Façonnez-la dans le moule « Maâmoule ».

3- Tremper les gâteaux dans le blanc d'œuf puis faire passer dans le mélange (sucre + vanille).

4- Mettre dans un plateau et enfourner à 160° pendant 20 mn.

كيفية التحضير

1 – في إناء، أخلطي جيداً المارغرين و السكر، أضيفي البيضة كاملة، صفار البيضة و الفانيليا، أخلطي أيضاً ثم أضيفي الكاوكاو و الخميرة. زيدي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة ملساء.

2 – شكليها في مول" المعمول".

3 – إغطسي الحلوى في بياض البيض ثم مرريها في خليط (سكر + فانيليا).

4 – ضعيها في صينية و اطهيها في فرن 160° مدة 20 دقيقة.



Ingrédients

La pâte :
- 500 gr de margarine
- 1 verre de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 4 C. à soupe de lait en poudre
- 2 sachets et demi de levure chimique
- Farine (SIM)
- Confiture (pour coller)

La décoration :
- 500 gr de confiture d'abricots
- 1 petite tasse de grenadine
- 200 gr de noix de coco

Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient et à l'aide d'un mixeur, bien battre la margarine, ajouter le sucre, mélanger puis ajouter les jaunes d'œufs, le lait en poudre et la levure, bien remuer. Incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

2- Sur un plan de travail, façonner un boudin et découpez-le en rectangles. Enfourner à 180° pendant 15 mn.

3- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec la confiture puis tremper dans le mélange (confiture + grenadine) et faire passer dans la noix de coco.

المقادير

العجينة :
- 500غ مارغرين
- 1 كاس سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 4 ملاعق كبيرة غبرة الحليب
- 2 أكياس و نصف خميرة كيميائية
- فرينة (سيم)
- مربى (للإلصاق)

التزيين :
- 500غ مربى المشمش
- 1 طاس صغير عصير الرمان
- 200غ جوز الهند

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في وعاء و بواسطة الخلاط، أخفقي جيداً المارغرين، اضيفي السكر، أخلطي ثم أضيفي صفار البيض، غبرة الحليب و الخميرة، أخلطي جيداً. أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2 – على طاولة عمل، شكلي حربوشا و قطعيه إلى مستطيلات .إطهيها في فرن 180° مدة 15 دقيقة.

3 – بعد الطهي، الصقي الحلوى مثنى مثنى بالمربى ثم اغطسيها في خليط (مربى + عصير الرمان) و مرريها في جوز الهند.



Gâteau russe

Ingrédients

La pâte
- 1 verre de margarine
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de miel
- 3 œufs
- 2 C. à café de bicarbonate de soude
- Farine (SIM)

La farce :
- 1 kg de confiture d'abricots

La crème :
- 125 gr de margarine ramollie
- 2 C. à soupe de sucre glace
- ½ verre de miel
- 3 C. à soupe de crème chantilly

La décoration :
- 100 gr de pistaches concassées
- 1 C. à soupe de zeste d'orange

Préparation

1- préparer la pâte : dans une casserole, mélanger la margarine, le sucre et le miel, mettre sur le feu en remuant toujours jusqu'à ébullition, puis laisser refroidir. Mélanger les œufs et le bicarbonate, puis versez-les au premier mélange. Incorporer la farine peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
2- Diviser la pâte en trois boules égales, abaisser chaque boule dans un plateau carré, piquer avec une fourchette puis enfourner à 160° jusqu'à obtention d'une couleur dorée.
3- Mettre la 1ère feuille dans un plat, étaler de confiture, disposer la 2ème feuille et étaler de confiture aussi, puis mettre la 3ème feuille.
4- Préparer la crème : dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, mixer la margarine, le sucre, le miel et la crème chantilly jusqu'à obtention d'une crème.
5- Etaler la surface du gâteau de crème et saupoudrer de pistaches et de zeste d'orange.
6- Couvrir avec du film alimentaire, laisser pendant 3 jours dans un endroit humide, puis découper selon votre goût.

حلوى روسية

المقادير

العجينة :
– 1 كاس مارغرين
– 1 كاس سكر مسحوق
– 1 كاس عسل
– 3 بيض
– 2 ملاعق صغيرة بيكاربونات الصودا
– فرينة (سيم)

الحشو :
– 1 كغ مربى المشمش

الكريمة :
– 125غ مارغرين طرية
– 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
– ½ كاس عسل
– 3 ملاعق كبيرة كريمة شانتيي

التزيين :
– 100غ فستق مكسّر
– 1 ملعقة كبيرة قشور البرتقال

كيفية التحضير

1 – حضري العجينة : في قدر صغيرة، أخلطي المارغرين، السكر و العسل، ضعيها على النار مع الخلط دائماً حتى الغليان، ثم اتركيها تبرد. أخلطي البيض و البيكاربونات، ثم أفرغيهما على المزيج الأول. أضيفي الفرينة شيئا فشيئاً حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
2 – إقسمي العجينة إلى ثلاث كريات متساوية، أبسطي كل كرية في صينية مربعة، أثقبها بشوكة ثم اطهيها في فرن 160° حتى الحصول على اللون الذهبي.
3 – ضعي الورقة الأولى في صينية، إطليها بالمربى، ضعي الورقة الثانية و اطليها بالمربى أيضا، ثم ضعي الورقة الثالثة.
4 – حضري الكريمة : في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي المارغرين، السكر، العسل و الكريمة شانتيي حتى الحصول على كريمة.
5 – إطلي سطح الحلوى بالكريمة و ذري الفستق و قشور البرتقال.
6 – غطيها بورق غذائي شفاف، اتركيها مدة 3 أيام في مكان رطب، ثم قطعيها حسب ذوقك.



Ingrédients

- 250 gr de caramel (bonbon)
- ½ verre de lait concentré et sucré
- 150 gr de crème chantilly (en poudre)
- 250 gr de cacahuètes grillées et concassées

La décoration :

- 250 gr de fondant
- 100 gr de chocolat blanc fondu
- Brillant alimentaire

Préparation

1- Faire fondre le caramel au bain-marie.

2- Dans une terrine, mettre le caramel fondu, ajouter le lait concentré et sucré puis mélanger à l'aide d'un mixeur.

3- Ajouter la crème chantilly, mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

4- Ajouter les cacahuètes concassées puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

5- Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure puis façonner des bâtonnets en forme des doigts et tremper dans le fondant.

6- Décorer avec le chocolat blanc et le brillant alimentaire.

المقادير

– 250غ كراميل (حلوى)
– ½كاس حليب مركز و محلى
– 150غ كريمة شانتيي (غبرة)
– 250غ كاوكاو محمص و مكسر

التزيين :

– 250غ فوندون
– 100غ شكلاطة بيضاء ذائبة
– جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1 – ذوبي الكراميل في حمام مائي.

2 – في إناء، ضعي الكراميل الذائب، أضيفي الحليب المركز و المحلى ثم اخلطي بواسطة الخلاط.

3 – أضيفي الكريمة شانتيي، أخفقي حتى الحصول على خليط أملس.

4 – أضيفي الكاوكاو المكسر ثم اخلطي بواسطة ملعقة خشبية.

5 – ضعيها في الثلاجة مدة 1 ساعة ثم شكلي عصيات على شكل أصابع و اغطسيها في الفوندون.

6 – زينيها بالشكلاطة البيضاء و الجزيئات الغذائية اللماعة.

